FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Friteuse électrique 2 x 8 LITRES

Professionnelle · 2 vannes de vidange · 2 x 3 250 W

INOX · 2 VANNES DE VIDANGE · 2 x 8 L



Une friteuse professionnelle pour organiser la cuisson

Deux cuves, deux vannes

- **2 cuves de 8 L** pour deux fritures en parallèle
- Une vanne de vidange par cuve

Paniers professionnels

- **2 paniers fournis**
- 190 x 240 x 140 mm chacun

Thermostats réglables

- **60 à 190 °C** par cuve
- Voyant lumineux de chauffe

Sécurité de chauffe

- **Thermostat de sécurité**
- Coupure en cas de surchauffe, bouton Reset

Puissance électrique

- **2 x 3 250 W** en 230 V
- **2 prises** de courant indépendantes

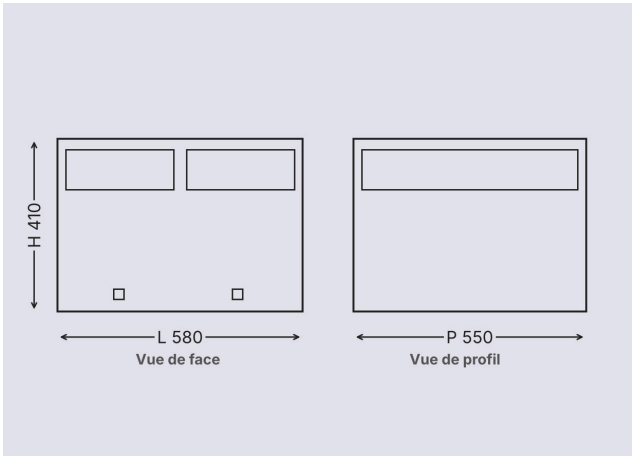
Entretien facilité

- **Blocs résistance basculables**
- Boîtier, couvercle et tableau de commande inox

2 x 8 L	60-190 °C	2 x 3 250 W	2 paniers	22 kg
Cuves avec vanne	Température réglable	Puissance, 230 V	190 x 240 x 140 mm	Poids

Caractéristiques

Plan coté (mm)



Caractéristiques

Largeur	580 mm
Profondeur	550 mm
Hauteur	410 mm
Cuves	2 x 8 L, vannes de vidange
Paniers	2 x 190 x 240 x 140 mm
Température	Réglable de 60 à 190 °C
Sécurité	Thermostat
Prises	2 indépendantes
Puissance	2 x 3 250 W / 230 V
Poids	22 kg
Référence	CFEV82
Garantie	1 an

Usages et CONSEILS

Friteuse électrique 2 x 8 litres

La **friteuse électrique professionnelle 2 x 8 litres** offre deux cuves de 8 litres, chacune avec sa vanne de vidange, sa résistance basculante, son thermostat et sa prise. Elle convient aux **frites, produits panés et beignets** d'un snack, d'un restaurant ou d'une cuisine professionnelle.

Un flux de travail simple pour vos fritures

1 Remplir

Vérifiez que la cuve est sèche, puis versez l'huile entre les repères minimum et maximum.

2 Régler

Branchez la cuve remplie, puis réglez le thermostat de 60 à 190 °C selon le produit.

3 Frire

La lampe témoin s'éteint à température : plongez le panier et lancez la cuisson.

4 Égoutter

Accrochez le panier pour l'égoutter, puis servez. Thermostat sur 0 en fin de service.

Pourquoi choisir la friteuse électrique 2 x 8 litres ?

Organisation du poste chaud

Deux cuves côte à côte sur 58 cm de large : une cuve par produit (frites d'un côté, panés de l'autre), et une vanne par cuve pour vidanger l'huile sans soulever la cuve.

Cuisson régulière

Chaque cuve a son thermostat réglable de 60 à 190 °C et ses 3 250 W : la température se rétablit vite entre deux paniers, pour une friture régulière.

Format professionnel

Inox, 2 paniers de 190 x 240 x 140 mm, couvercle fourni, vannes de vidange, résistances basculantes et thermostat de sécurité : un appareil pensé pour un usage quotidien en cuisine.

Pour quels établissements ?

1 Snacks et fast-foods

Frites et produits panés en continu pendant les rushs.

2 Restaurants et brasseries

Le coup de feu du midi, avec deux productions en parallèle.

3 Vente à emporter, food trucks

Un appareil de 58 cm de large pour deux fritures.

4 Cuisines professionnelles

Collectivités, buvettes et salles des fêtes : des volumes réguliers.

Confort d'utilisation et entretien

Utilisation quotidienne

- **Deux cuves indépendantes** : une seule peut chauffer si le service est calme.
- **Lampes témoins** : rouge à la mise sous tension, verte pendant la chauffe.
- **Couvercle** à refermer une fois l'huile refroidie.

Hygiène et organisation

- **Inox** facile à essuyer, sans angle difficile d'accès.
- **Un produit par cuve** : pas de mélange de goûts ni d'allergènes.
- **Huile de qualité**, changée régulièrement.

Entretien après service

- Huile **refroidie**, récipient sous la vanne, cuve vidangée, résistances relevées.
- Eau chaude et chiffon propre, puis séchage soigné.
- **Ni abrasif**, ni jet d'eau, ni immersion.

Huile et nettoyage

Conseils pour l'huile

Choisissez une **huile végétale de qualité**, de préférence peu saturée en graisses. Une graisse solide se **fait fondre avant** de la verser. Changez l'huile **régulièrement** : une utilisation intensive peut la porter à une température dangereuse. Laissez-la refroidir avant la vidange et jetez-la selon les règles environnementales.

Nettoyage après chaque service

Appareil **débranché** et huile refroidie : nettoyez à l'**eau chaude** avec un chiffon propre, puis séchez et polissez avec un chiffon doux. Toutes les pièces doivent être **sèches**. Évitez les produits abrasifs, les détergents caustiques et le bicarbonate. Ne l'immergez jamais et ne le lavez pas au jet.

Installation, FAQ et accessoires

Friteuse électrique 2 x 8 litres

Installation et sécurité en cuisine

Installation

- Sur une surface **solide, plane et non inflammable**.
- **10 cm minimum** entre l'appareil et le mur.
- Loin d'une flamme nue ou d'un autre appareil de chauffage.
- Sur une **prise murale directe**, jamais sur une multiprise.
- Cordon à l'écart des sources de chaleur et du bord du plan.

Utilisation en sécurité

- **Aucune eau** dans la cuve avant de verser l'huile, ni pendant l'usage.
- Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement ou juste après.
- Ne jamais le laisser **sans surveillance**.
- En cas de surchauffe : débrancher, laisser refroidir, puis appuyer sur le **bouton Reset** à l'arrière.
- Vérifier le **cordon** chaque jour.

Questions fréquentes sur la friteuse 2 x 8 litres

Les deux cuves sont-elles indépendantes ?
Oui : chaque cuve a sa prise et son thermostat. Vous pouvez n'en chauffer qu'une seule.

Quelle place prévoir ?
58 cm de large, 55 cm de profondeur et 41 cm de hauteur, plus 10 cm de dégagement derrière, de la place devant les vannes pour le récipient et un espace au-dessus pour basculer les résistances.

Quelle installation électrique ?
Chaque cuve consomme 3 250 W : deux prises murales distinctes, sans multiprise.

Les paniers sont-ils fournis ?
Oui, 2 paniers de 190 x 240 x 140 mm, avec un couvercle.

Quand vidanger l'huile ?
Toujours après arrêt complet et refroidissement de l'huile : placez un récipient sous la vanne, ouvrez-la, puis jetez l'huile selon les règles environnementales.

Que faire si elle s'arrête de chauffer ?
Le thermostat de sécurité a coupé : débranchez, laissez refroidir, puis appuyez sur Reset.

Comment l'entretenir ?
Après refroidissement et vidange, essuyez à l'eau chaude, séchez, sans jet ni immersion.

À quoi servent les résistances basculantes ?
Elles se relèvent pour accéder à chaque cuve et nettoyer le fond une fois l'huile évacuée par la vanne.

Existe-t-il d'autres versions ?
Oui : la 8 L à vanne (une cuve) et la 2 x 8 L à cuves amovibles sans vanne.

Accessoires et autres friteuses



Pelle à frites
Pour égoutter et servir
Voir la pelle ›



Nettoyant friteuse 5 L
Pour dégraisser les cuves
Voir le nettoyant ›



Friteuse 8 L, vidange
Une cuve avec vanne
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 8 litres
Deux cuves amovibles de 8 L
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 7 L, vidange
Deux cuves avec vanne
Voir la friteuse ›



Friteuse 2 x 10 L, vidange
Deux cuves avec vanne
Voir la friteuse ›

Commander en ligne

Mairies, hôpitaux et établissements publics commandent au panier et règlent par **mandat administratif**. Entreprises, commerces et associations règlent par **virement ou carte bancaire**, en paiement 100 % sécurisé. Pour équiper plusieurs cuisines, un devis vous est transmis sous 24 à 72 h.